National



電気圧力なべ

取扱説明書

（満水容量 3.2 L タイプ）

品番 **SR-P32A**



保証書別添付

- この説明書と保証書をよくお読みの上、正しくお使いください。
  そのあと大切に保存し、必要なときにお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

上手に使って上手に節電

ご使用前に

使いかた

困ったとき

安全上のご注意 必ずお守りください

圧力なべは加熱されると、内部が極めて高温・高圧になり危険です。以下の注意事項をよくお守りください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■**表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。**

⚠ 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠ 注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■**お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。**（下記は絵表示の一例です。）

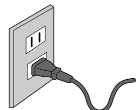
⊘	このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
❗	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警告

■**電源プラグは根元まで確実に差し込む**

（差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因）

●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しない。



■**定格15A以上のコンセントを単独で使う**

（他の器具と併用すると、発熱による火災の原因）

●延長コードも、定格15A以上のものを単独使用する。

■**乳幼児が器具用プラグを誤ってなめないように注意してください。**

（感電やけがの原因）

■**ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない**

ぬれ手禁止

（感電の原因）

■**電源コードや電源プラグを傷つけない**

禁止

次のことは絶対にしない。
（加工する、高温部に近づける、曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる）

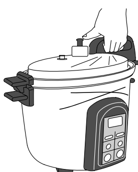
（傷んだまま使用すると、感電やショート、火災の原因）

●修理は、お買い上げの販売店または、修理相談窓口にご相談ください。

■**加圧中、無理にふたを開けない**

禁止

（ふたを開ける前に必ず圧力表示ピンが下がっていることを確認し、次におもりを傾け蒸気が出ないことを確かめた上でおもりをはずして開けてください。）



（やけどやけがの原因）

⚠ 警告

■**子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない**



禁止

（やけどやけがの原因）

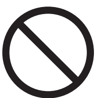
■**蒸気口に顔や手を近づけない、特に乳幼児にはさわらせない**



接触禁止

（やけどの原因）

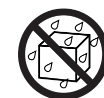
■**器具用プラグにごみやピンなどを付着させない**



禁止

（感電、ショート、発火の原因となることがあります。）

■**水につけたり、水をかけたりしない**



水ぬれ禁止

（ショート、感電の原因）

●本体内部に水が入った場合は、販売店にご相談ください。

■**交流100V以外は使わない**



禁止

火災、感電の原因となることがあります。

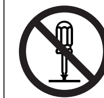
■**電源コードを無理に曲げたり、引っ張ったりしない**



禁止

（火災や感電、けがの原因）

■**絶対に改造や分解、修理をしない**



分解禁止

（火災や感電、けがの原因）

●修理は、お買い上げの販売店または、修理相談窓口にご相談ください。

■**電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない**



禁止

感電、ショート、発火の原因となることがあります。

⚠ 注意

■**不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない**



禁止

（転倒によるけが、火災の原因）

■**電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く**



（感電やショートを起こし、発火の原因）

■**お手入れは冷えてから行う**



（高温部に触れ、やけどの原因）

■**使用中や使用直後は、高温部に触れない**

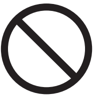


接触禁止



（やけどの原因）

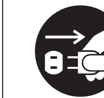
■**専用のコード（器具用・電源プラグ）以外は使用しない。また転用もしない。**



禁止

（感電や漏電、火災の原因）

■**使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く**



電源プラグを抜く

（絶縁劣化による感電、漏電火災の原因）

■**壁や家具の近くで、使わない**



禁止

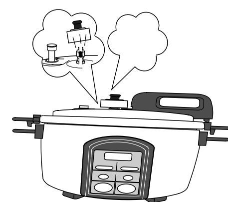
（蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色や変形の原因）

使用上のお願い

■空炊きをしない

故障の原因となります。

■穴づまりをしたまま使わない



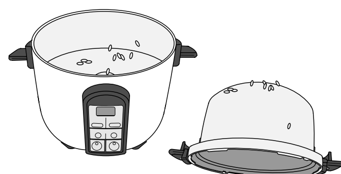
おもり、ノズルキャップ、ノズルが穴づまりしているときは、(☞ 15 ページ)

■傷んだパッキンは使わない



調理物が吹き出す原因となります。

■ごはんつぶなど異物をつけたまま使わない



故障の原因となります。

■材料をみぞ(パッキン取付部)や、パッキンの上にのせない

調理物が吹き出す原因となります。

■ MAX 線以上の量で使わない



うまく炊けなかったり、故障の原因となります。

●豆・おでんなど煮炊きによって分量が増えるものは、**豆ここまで**の目盛(MAX 線の 1/2)以下にしてください。

■多量の油もの、ふくらし粉などは使わない

●カレー、シチューのルーなど糊状になるものは、ふたをはずして調理してください。

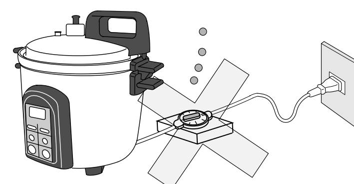
■他の熱源にかけない



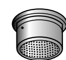
故障や変形の原因となります。

■市販の別売タイマーを使わない

別売タイマーを使用しての予約調理はできません。(動作しない)



■ノズルキャップを付けずに使用しない



ノズルキャップ

調理物がノズルに詰まり、故障の原因となります。

各部のなまえ

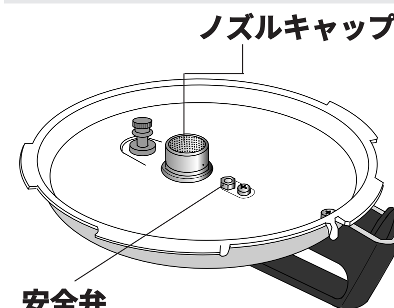


●ふたが正しくセットされていないとおもりが浮き、内部の圧力が上がりません。

ふたの裏側

ノズルキャップを取り付ける

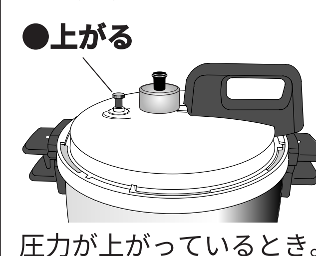
お使いになるとき、必ずノズルキャップを図のように取り付けてご使用ください。
ノズルキャップは調理物のノズル内への侵入を防止します。



万一の異常のとき働いて、内部の圧力を下げます。

圧力表示ピン

●上がる



圧力が上がっているとき。

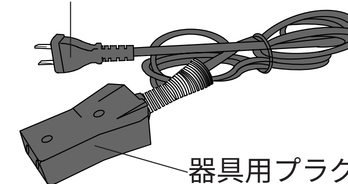
●下がる

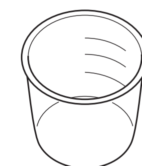


一定の圧力まで上がっていないときや、むらし終わり圧力が下がったとき。

付属品の確認

コード





計量カップ
(約 200ml)

ご使用前に

使いかた　高圧調理と低圧調理

●料理の作りかたは、別冊料理集「かんたん圧力クッキング」をご覧ください。

1 なべに材料を入れた後、ボディにセットする

●材料(調味液を含む)は、MAX 線以下にしてください。

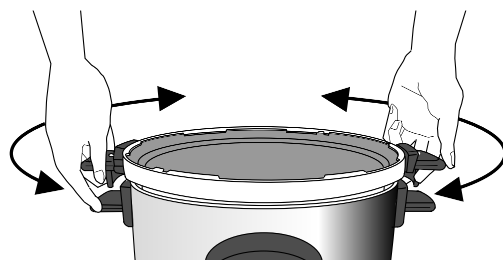
●材料がみぞ（パッキン取付部）にのらないように入れてください。(蒸気もれの原因)

●なべの外側の水気をふき取ります。

調理 MAX
白米 カップ
6 玄米
5
4
3 豆ここまで
2

・材料は MAX 線以上入れないでください。

・豆類は平らにならした状態でこの目盛以上入れないでください。

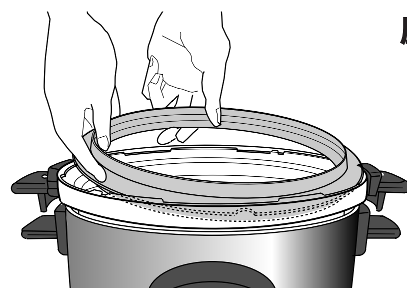


●なべを 2 ～ 3 回矢印のように動かし熱板に密着させてください。

2 パッキンを取付け、ふたにノズルキャップをセットする

●ノズルキャップ・ノズル・圧力表示ピンに汚れがないか確認してください。

●パッキンはつめの下に確実に取付けます。



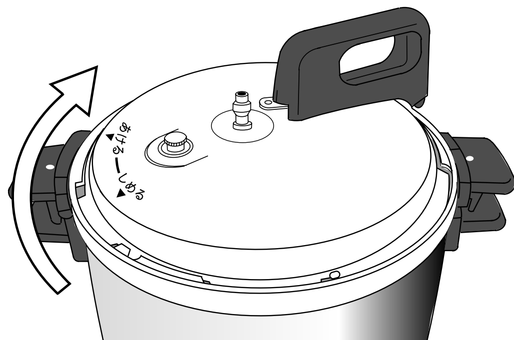
圧力表示ピン

ノズルキャップは押し込んでセットする

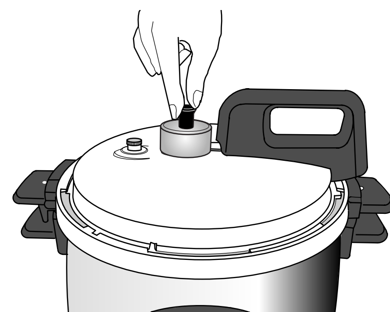
スプリングの掛かりまで確実に押入してください

3 ふたをしめて、おもりをセットする

●なべとっての「○」マークとふたの「▽あける」マークを合わせ、矢印の方向に最後まで回します。

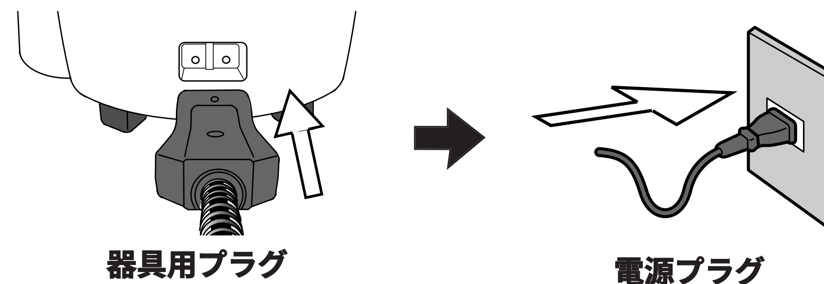


●おもりに汚れがないか確認してください。



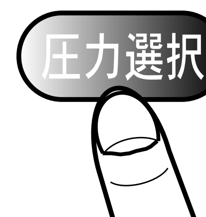
4 電源プラグを差し込む

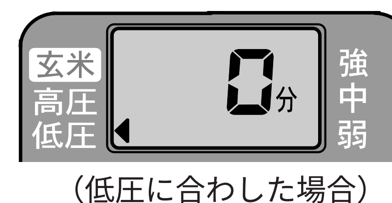
●器具用プラグ・電源プラグの順に確実に差し込みます。



5 「圧力選択」キーを押して圧力を設定する

●押す毎に、「◀」表示が順次移動します。





（低圧に合わした場合）

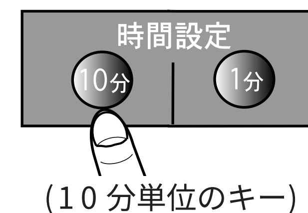
「低圧」→「高圧」→「玄米」→「低圧」と切り替わりますので、目的の調理を選んでください。

高圧-なべ内温度約 120 ℃

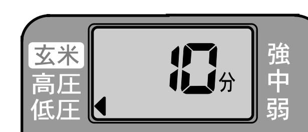
低圧-なべ内温度約 113 ℃

6 「時間設定」キーを押して調理時間を設定する

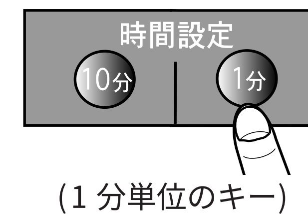
●設定のできる範囲は､1 分～ 59 分です。



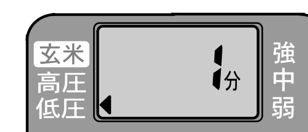
（10 分単位のキー）



押す毎に、10 分～ 50 分の設定ができます(押し続けると早送りできます)



（1 分単位のキー）



押す毎に、1 分～ 9 分の設定ができます(押し続けると早送りできます)

●「25 分」を設定する場合

10 分単位のキーを 2 回押して「20 分」にする、そのあと 1 分単位のキーを 5 回押すと「25 分」の時間設定となります。

次ページにつづく

使いかた 高圧調理と低圧調理（つづき）

7 「調理／スタート」キーを押して調理を始める

● 「調理／スタート」ランプ点灯。

●なべ内圧が一定になると表示時間が減っていきます。



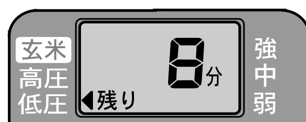
●「0」分になるとブザーが鳴り、自動的に保温に変わります。

●「保温」ランプ点灯。

調理が進むにつれてなべ内の温度が上がり、圧力がかかり圧力表示ピンが上がります。



「調理／スタート」キーを押す。



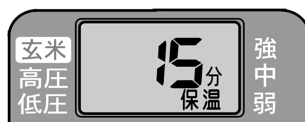
調理時間の残り時間を表示します。



調理が終わると自動的に「保温」になり、ランプが点灯します。

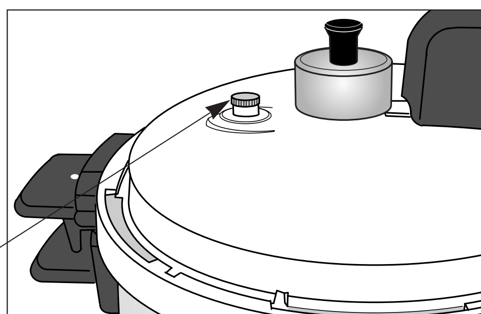
「保温」ランプ点灯後

8 圧力表示ピンが下がるまでむらす （操作は不要です）



保温の経過時間を表示しますので参考にしてください。

10 分～ 15 分むらすと、なべ内の温度が下がり、圧力表示ピンが下がります。



お知らせ

●圧力が安定する前に、2 ～ 3 分間蒸気がもれることがありますが、異常ではありません。

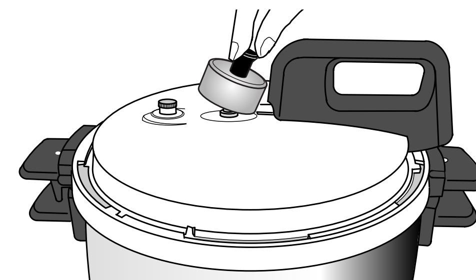
●調理中でも、圧力の切替、調理時間の変更ができます。

お願い

●調理中は、おもり・圧力表示ピンに触れないでください。

9 おもりを傾け、蒸気が出ないことを確認する

●蒸気が出るときは、おもりを元に戻してください。



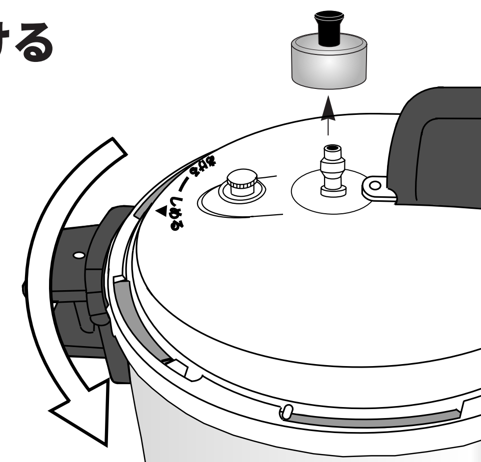
お願い

●圧力が残っているとき、すぐにおもりをはずすと煮汁などが吹き出し危険です。必ず蒸気が出ないことを確認してからおもりをはずしてください。

10 おもりをはずし、ふたをあける

●おもりはつまみを持ってはずします。

●ふたを矢印の方向に回し、なべとっての「○」マークとふたの「▽あける」マークを合わせ、持ち上げます。



■使用後は「保温／切」キーを押して、電源プラグを抜く。

●「保温／切」キーで電源を切っただけでは約 6 Wの電力を消費します。

保温について

●保温経過時間を 9 時間まで表示します。（0 分～ 59 分まで 1 分単位で表示した後、1 時間～ 9 時間まで 1 時間単位で表示）過ぎると表示は消えますが、保温は続きます。

●保温は 5 時間までにしてください。（ニオイや腐敗の原因になります）

●米飯類、青野菜などは保温しないでください。

●そのまま保温するときは、ふたをしてください。

●保温時間が 96 時間を超えるとエラーとなり、「U14」の表示をします。

使いかた 煮込み調理

●圧力調理後の食材をなべを替えずにそのまま煮込むときにお使いください。

❶ 「保温／切」キーを押す



●圧力調理後は保温状態になっていますので、「保温／切」キーを押さないと「煮込み」キーを押しても受け付けません。

❷ おもりをはずし、ふたをとる

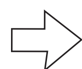
煮込み調理はふたをはずしてお使いください。

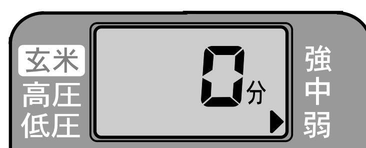
●必ず手順に従ってふたをあけてください。
（☞ 9 ページ、手順 ⑨・⑩）を参照してください。

❸ 「煮込み」キーを押して火力を設定する

●押す毎に、「▶」表示が順次移動します。



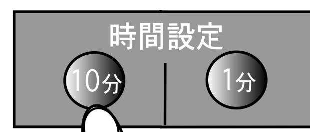




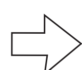
「弱」→「中」→「高」→「弱」と切り替わります。

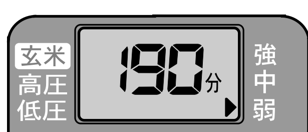
❹ 「時間設定」キーを押して調理時間を設定する

●設定できる範囲は、1 分～199 分（3 時間 19 分)です。

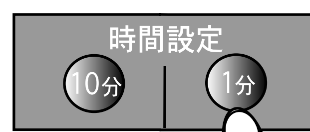


(10 分単位のキー)

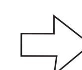


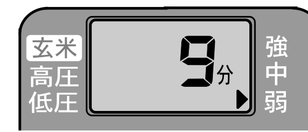


押す毎に、10 分～ 190 分の設定ができます



(1 分単位のキー)





押す毎に、1 分～ 9 分の設定ができます

❺ 「調理／スタート」キーを押して調理を始める

● 「調理／スタート」ランプ点灯。



●「0」分になるとブザーが鳴り、自動的に保温に変わります。

●「保温」ランプ点灯。



「調理／スタート」キーを押す。



調理が進行するとともに残時間が減っていきます。

玄米の炊きかた 「玄米」専用コース

● 「玄米」専用のコースで圧力や時間の設定をする必要がありません。
●玄米の量を計るときは必ず付属の計量カップ（約 200ml）で計り、水位線は「玄米」の水位線に合わせて炊飯してください。 **玄米の炊飯容量 | 2 ～ 5 カップまで**

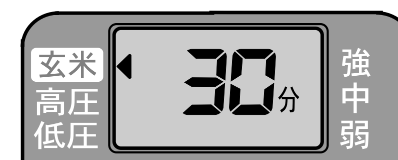
●手順については（☞ 6 ページ、手順 ❶・❷・❸・❹）まで同じ手順です。
●そのあとは・・・。



❶ 「圧力選択」キーを押して「玄米」を選ぶ

●押す毎に、「◀」表示が順次移動します。





(時間設定 30 分が表示されます)

「低圧」→「高圧」→「玄米」→「低圧」と切り替わりますので、「玄米」を選んでください。

❷ 「調理／スタート」キーを押して調理を始める

● 「調理／スタート」ランプ点灯。



●「0」分になるとブザーが鳴り、自動的に保温に変わります。

●「保温」ランプ点灯。



「調理／スタート」キーを押す。

❸ 「保温」ランプ点灯後 15 分間むらす （操作は不要です）

(15 分経過するとブザーで報知します)

15 分を経過しても圧力表示ピンが下がるまでふたはあけないでください。

❹ ふたをあけてほぐす

●ふたをあけるときは手順（☞ 9 ページ、手順 ⑨・⑩ を参照願います。）

お知らせ

●「玄米」専用コースを使わずに玄米を炊く場合は「**高圧**」に「◀」を合わせ、あとは「時間設定」でお好みの時間をセットして炊飯してください。セット時間は 30 分前後を基本に、時間が長いと「やわらかめ」、短いと「かため」に炊飯できます。(**蒸らしの報知はしません**)
●「煮込み調理」は調理中でも、火力の切替、調理時間の変更ができます。
●「圧力選択」キーと「煮込み」キーを押し間違ったときは、「保温／切」キーを押してください。
●調理が終わりましたら必ず「保温／切」キーを押し、電源プラグを抜いてください。

お料理メニュー

玄米がゆの炊きかた

分 量

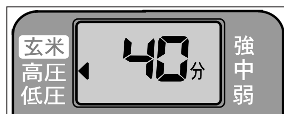
➡ 玄米（1カップ）
水 （5カップ）

圧力選択

➡ 高 圧

時間設定

➡ 40分



蒸 ら し

➡ 圧力表示ピンが下がるまで
約20分（蒸らしの報知はしません）

お知らせ

●炊飯量は玄米1カップまでにしてください。
●炊き上がっても圧力表示ピンが下がるまでは、おもりを上げたり、ふたをあけたりしないでください。
おかゆがふき出す場合があります。
●おかゆのかたさを変えたいときは、「高圧」のまま時間設定を30分～50分の範囲で調整してください。



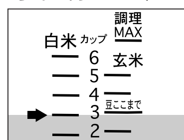
発芽玄米の炊きかた

●発芽玄米は、玄米をわずかに発芽させたあと乾燥させた加工米で、一般の玄米と異なり、白米と混ぜて炊くことができます。
●まずは、お使いになる発芽玄米の炊きかたの注意事項をお読みになった上で炊飯すること をお勧めします。

白米と発芽玄米を混ぜて炊く場合

分 量

➡ 白米（2カップ）、発芽玄米（1カップ）
水（白米3カップの水位線まで）

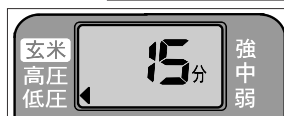


圧力選択

➡ 低 圧

時間設定

➡ 15分



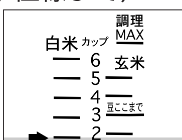
蒸 ら し

➡ 圧力表示ピンが下がるまで
約15分（蒸らしの報知はしません）

発芽玄米だけで炊く場合

分 量

➡ 発芽玄米（2カップ）
水（白米2カップの水位線まで）

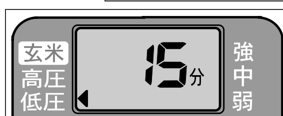


圧力選択

➡ 低 圧

時間設定

➡ 15分



蒸 ら し

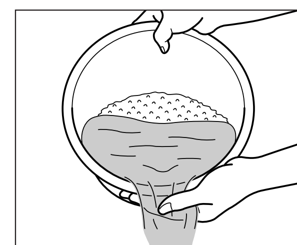
➡ 圧力表示ピンが下がるまで
約15分（蒸らしの報知はしません）

お知らせ

●炊飯量や発芽玄米の割合はお好みに応じて調整してください。
水加減は、合計した米の量に対して、白米の水位線に合わせます。
●ごはんのかたさを変えたいときは、「低圧」のまま時間設定を10分～20分の範囲で調整してください。

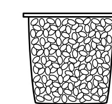
ごはんの炊きかた

1 お米を計り、別容器で洗う



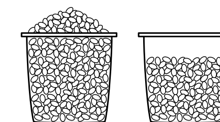
●必ず付属の計量カップ（約200ml）で計ります。
●計量米びつの1カップは約180mlが標準となっていますので、計りなおしてください。
●洗米後はすぐに炊飯ができます。

良い例



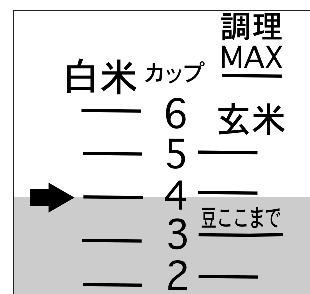
圧力なべ用
（約200ml）

悪い例



炊飯器用
（約180ml）
（うまく炊けない原因）

2 お米をなべに移して、水加減をする



4カップの白米を炊くとき

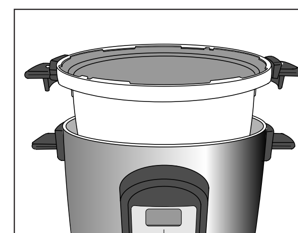
米は平らにならし、米の量に合わせて水加減してください。

胚 芽 精 米	白米の目盛りどおり
麦 ま ぜ 米	白米の目盛りより少し多め
標 準 価 格 米	白米の目盛りより少し多め

10分以上浸すときは、水加減をやや少なめにしてください。

3 なべをボディに入れ炊飯する

6ページ「使いかた」手順2以降を参照してください。



材 料	炊飯容量	圧力選択	セット時間
白 米	2～6カップ	低圧	5分

●圧力表示ピンが下がっても、むらしは約15分間行ってください。
●ふたをあけたらすぐにごはんをほぐしてください。

炊きこみごはんを炊くとき（具は混ぜないで米の上に置いてください。）

●調理の量は、右の表をご覧ください。

全体容量（具を含む）	米の量	具 の 量
白米用目盛の6カップ以下	4カップ以下	米の重量の7割以下（肉類は1cm角程度に切る）1カップは約165g

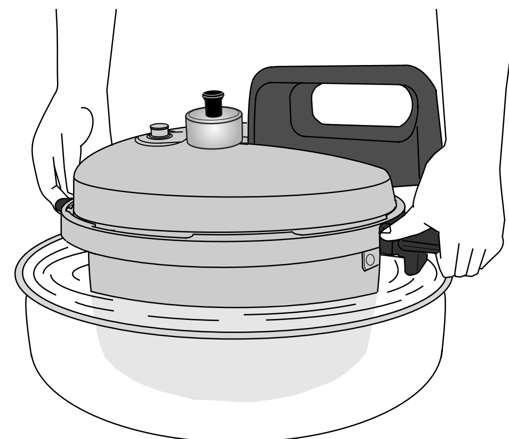
使いかた（はやくふたをあけたいとき）

1 「保温／切」キーを押して電源を切る



2 なべをボディからはずし水につける（約 2 分）

●なべを傾けないようにボディからはずし、
おもりが揺れないように水の中につけます。



お願い

●ボディを水につけたり、周りに水をかけたりしないでください。

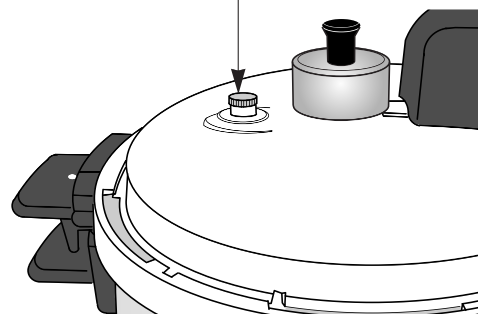
●ふたの上から水をかけたりしないでください。

●ふたをあけるときは必ずなべをボディに戻してください。

●なべをボディに戻すとき、外側の水気をよく拭き取ってください。

3 圧力表示ピンが下がったことを確認後、ふたをあける

●必ず手順に従ってふたをあけてください。
（☞ 9 ページ、手順 ⑨・⑩）



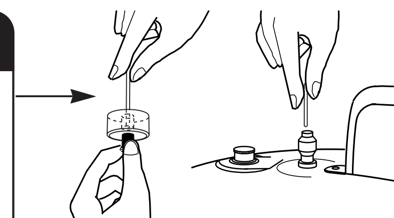
お手入れのしかた

お手入れの際は、必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。

●ベンジン、シンナー、みがき粉、金属たわし、ナイロンたわしなどは使わないでください。

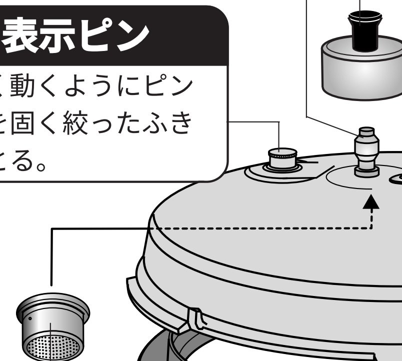
おもり・ノズル

穴づまりしているときは、つまようじなどを差し込んで取り除く。



圧力表示ピン

上下に軽く動くようにピンのまわりを固く絞ったふきんで拭きとる。



ノズルキャップ

中性洗剤とスポンジで洗い、水を拭き取る。
メッシュ(網目)部分の目詰まりは必ず取り除いてください。

お知らせ

汚れが落ちにくいときは、ステンレスを傷つけないタイプの研磨剤入り洗剤をスポンジに含ませて拭いてください。

熱板・センサー

異物などがこびりついたときは、中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽くみがき、固く絞ったふきんでふく。

パッキン・ふた

しばらくお湯につけ、中性洗剤とスポンジで洗う。

●パッキンは無理な力で引っぱらないでください。伸びきったり切れたりします。
●ふたの蒸気排出レバーに強い力を加えないでください。

パッキンが傷ついたり切れたりして傷むと、調理物が吹き出し危険です。
パッキンは、ナショナル商品取扱店でご購入ください。
品番　ASR149-235-K

なべ

中性洗剤とスポンジで洗い、外側は水を拭き取る。

ボディ

固く絞ったふきんで拭き取る。

お願い

●台所用洗剤は使わないでください。



故障かな!? サービスを依頼される前にご確認ください。

症　状	ご確認ください	参照ページ
●生煮え ●煮えすぎる ●水っぽい	●水の量が間違っていませんか？	–
	●セット時間が間違っていませんか？	–
	●熱板やセンサーの上に異物が付いていませんか？	15
	●なべは熱板に正しくのっていますか？	8
	●砂糖等の調味料はあらかじめ溶かしてから入れましたか？	–
	●炊きこみごはんは、具を米と混ぜて炊飯していませんか？	13
	●圧力選択が間違っていませんか？	–
●なべのパッキンやふたのとって、圧力表示ピンから蒸気がもれる	●パッキンは正しく取り付けられていますか？	6
	●なべ・ふた・パッキン・圧力表示ピンに異物が付いていませんか？	–
	●なべ・ふたにへこみや傷がありませんか？ →お買い上げの販売店でご購入、お取り替えください。	–
	●パッキンに傷が付いていませんか？ →お買い上げの販売店でご購入、お取り替えください。	15
	●安全弁が働いて穴があいていませんか？ →お買い上げの販売店で点検、修理してください。	5
●おもりやなべとふたの間から、煮汁が蒸気とともに吹き出す	●ふたは確実に閉まっていますか？	6
	●調理物の量が多すぎることはありませんか？	–
	●材料に対して水の量が多すぎることはありませんか？	–
	●一煮立ち、煮込み、煮つめのとき、なべにふたをのせていませんか？	10
	●圧力がかかっているときに急におもりをはずしていませんか？	9

症　状	ご確認ください	参照ページ
●おもりから５分以上蒸気が強く吹き出す	●おもりやふたは、正しくセットされていますか？ →正しくセットしても直らないときは故障です。 お買い上げの販売店でご購入、お取り替えください。	6
●調理時間が動かない	●調理時間を設定した後、「調理／スタート」キーを押しましたか？	8
	●蒸気がもれていませんか？	–
	●調理開始後、なべ内の圧力が上がるまでは動きません。	–

●なべの底が凹凸になっているときは、なべの交換が必要です。

こんな表示が出たら

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
U 10	●なべがセットされていますか？ →専用のなべをセットしてください。	6
U 14	●９６時間以上の保温をしていませんか？ →「保温／切」キーを押してください。 （保温は５時間までにしてください）	–
H01・H05	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	–

保証とアフターサービス

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- **修理**は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **その他のお問い合わせ**は、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

必ず、お買い上げの販売店からお買い上げ日・販売店名などの記入をお確かめのうえ受け取り、よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■修理を依頼されるとき

１６～１７ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は
保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは
修理すれば使用できる商品については、ご希望により有料で修理させていただきます。
ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後６年です。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

●修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

３６５日／受付９時～２０時

電 話　フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187
FAX　フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	☎(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	☎(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	☎(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	☎(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	☎(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	☎(0243)34-1301

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	☎(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	☎(027)352-1109
水戸	水戸市柳河町309-2	☎(029)225-0249
つくば	つくば市花畑2丁目8-1	☎(0298)64-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	☎(043)208-6011
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市下飯田2丁目1-27	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	☎(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	☎(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	☎(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	☎(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	☎(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	☎(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	☎(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市椎木町404-2	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	☎(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	☎(083)986-4050

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	☎(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	☎(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	☎(089)971-2144

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎県宮崎郡清武町下加納366-2	☎(0985)85-6530
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0902



品番		SR-P32A
電源		交流　100V　50／60Hz
消費電力（約）W		800
炊飯容量 L	白米	0.4～1.2
	玄米	0.4～1.0
調理容量 L		2.4
満水容量 L		3.2
コードの長さ m		1.5
質量（約）kg		3.7
大きさ（約）cm	幅	31.0
	奥行	26.0
	高さ	28.0

●圧力調整装置作動圧力　98kPa ゲージ圧
●電源が“切”の状態での消費電力は、約 6W です。（電源プラグを接続した状態）

愛情点検	長年ご使用の電気圧力なべの点検を！	
	このような症状はありませんか	●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●コードに傷がついていたり、触れると通電したりしなかったりする。 ●圧力が上がらない。（圧力表示ピンが上がらない。） ●その他の異常や故障がある。
		このような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検を依頼してください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	販売店名	☎（　　）
品名・品番		お客様ご相談窓口	☎（　　）

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部
〒651－2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

QY00-2451
S1001F3013